

Question orale de Mme Fremault : Alimentation dans les établissements scolaires.

Mme Fremault estime que la bonne alimentation des jeunes est une priorité. L'accès quotidien des élèves des écoles communales à des repas de qualité est essentiel pour leur santé. Quoique des efforts aient déjà été accomplis dans certains établissements, des parents d'élèves et des directeurs d'école ont constaté le manque récurrent de qualité des repas fournis par la firme désignée.

Les parents qui ont eu l'occasion d'exprimer leurs griefs soulignent les éléments suivants : le gaspillage alimentaire, la disparité entre les établissements quant à l'efficacité du matériel (équipement des cuisines) ou au mode de fourniture des repas (préparation sur place ou livraison sur le site), l'insuffisance de la formation et de l'encadrement des cuisiniers, l'absence de contrôle du respect du cahier des charges, etc.

La situation évoquée par les parents mérite une réaction de la part des autorités communales, et ce d'autant plus qu'elle fait écho à une résolution adoptée à une très large majorité en novembre 2018 par le Parlement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, visant à proposer aux cantines scolaires des repas qualitatifs, biologiques et abordables dont les ingrédients proviennent de circuits courts.

Dans le même ordre d'idées, l'action « Good Food » contribue à propager de saines pratiques dans les différents établissements scolaires de la commune : aménagement d'un potager, amélioration des repas servis à la cantine, remplacement de la collation par une soupe bio,...

Mme Fremault rappelle les dispositions de la Déclaration de politique générale consacrées à cette thématique :

- « La qualité des repas scolaires nécessite une attention toute particulière. Lors de la passation du prochain marché public, il sera veillé à renforcer le pourcentage de produits bio, locaux et équitables, à diminuer le grammage de viande, à ce que l'offre de repas végétariens soit étoffée, tout en préservant l'accessibilité financière des repas » ;
- « Il est nécessaire d'assurer la coordination des actions de sensibilisation sur l'équilibre alimentaire auprès du grand public et dans les écoles et crèches ».

À la lumière des remarques émises par les élèves, les parents et certaines directions d'écoles, le Collège pourrait-il exposer les mesures qui auraient déjà été mises en place pour améliorer la situation ?

Qui contrôle le respect du cahier des charges auquel est astreinte la société TCO Service ? Quelles sont les modalités de ce contrôle ?

Le Collège a-t-il contacté la société TCO Service pour lui faire part des problèmes évoqués ? Si tel est le cas, comment cette firme compte-t-elle améliorer son offre ?

Combien d'établissements scolaires participent à l'action « Good Food » ?

À combien de reprises la commission repas s'est-elle réunie depuis sa création en avril 2018 ? Le Collège peut-il décrire le travail mené au sein de cet organe ? Comment les remarques émises par cette commission sont-elles prises en considération ?

Dans la perspective du prochain appel d'offre, serait-il possible, compte tenu des opportunités existantes, de redéfinir le cahier des charges de manière à répondre au mieux aux besoins nutritionnels des enfants dans un souci de consommation durable ?

Vu qu'il est essentiel d'assurer l'accès à une alimentation de qualité pour tous les enfants des écoles communales, serait-il possible d'élaborer une politique communale globale « Alimentation », sous la supervision d'un coordinateur général ?

Mme l'Echevin Gol-Lescot répond que la période de validité du cahier des charges actuel s'étend de janvier 2018 à décembre 2021.

La centrale des marchés a sollicité les conseils de spécialistes pour élaborer ce cahier des charges.

Le contrôle des exigences fixées dans le cahier des charges est effectué par des organismes tels que l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire), Brulabo, Certicys pour les labels bio, la commission repas et les directions d'école. L'analyse des plaintes est également un élément permettant de vérifier le respect du cahier des charges. Cependant, il est rare que les services communaux réceptionnent des plaintes émanant d'enfants.

Les disparités observées entre écoles quant au pourcentages de produits bio sont dues au fait que les taux mentionnés dans le cahier des charges sont des taux annuels globaux, prenant en considération l'ensemble des établissements scolaires.

Les discussions menées actuellement avec la firme visent à obtenir de sa part un relevé trimestriel des pourcentages de bio relatifs aux denrées pour lesquelles elle sollicite encore une marge de 5 % en raison de la saisonnalité des produits. Mme l'Echevin Gol-Lescot souhaite aussi que les normes fixées pour le pourcentage global soient atteintes tous les 6 mois plutôt que tous les ans, de manière à réduire les disparités entre établissements.

Quoi qu'il en soit, des potages, réalisés dans certains cas avec les légumes du potager, sont désormais proposés à la collation dans la plupart des écoles. Certains établissements participent au programme de la Région bruxelloise visant à promouvoir la consommation de fruits et légumes.

Le phénomène du gaspillage alimentaire n'est pas facile à appréhender, dans la mesure où les élèves peuvent réagir de façon très différente face à un même repas servi de la même façon : dans certaines écoles, il y a beaucoup de restes alors que dans d'autres, tout a été consommé. Malheureusement, l'alimentation saine n'est pas toujours celle qui recueille le plus de succès auprès des enfants.

Les procès-verbaux de carence dressés suite aux travaux de la commission repas et aux contacts établis avec la société TCO ont débouché sur la mise en œuvre d'améliorations significatives.

Cette commission repas, à laquelle Mme l'Echevin Gol-Lescot a participé une fois, s'est réunie à 8 reprises.

Lors d'une réunion prévue en janvier prochain, un représentant de « Good Food » aura l'occasion de débattre avec des agents communaux issus de tous les services concernés par la nourriture : économie, et commerce, environnement, crèches, écoles.

Il convient de poursuivre l'effort déjà accompli pour moderniser l'équipement des cuisines et la formation des cuisiniers.

La firme désignée a également pris des mesures pour améliorer la qualité de ses prestations. Ses menus sont de plus en plus

souvent accompagnés de la liste des ingrédients avec la mention du pourcentage bio pour chaque produit et les coordonnées des fournisseurs. Depuis peu, un chef de cuisine assure un certain encadrement en passant de cuisine en cuisine pour dispenser une formation continue au personnel et déterminer les mesures à adopter. Par exemple, la décision d'acheter du yaourt en vrac implique l'acquisition de bols individuels par les diverses cuisines, la distribution de salades requiert l'achat d'essoreuses pour les nettoyer, etc.

Les chefs ont décidé de ne plus recourir aux services d'un fournisseur de viande pour la plupart des collectivités, car la qualité de leurs produits est sujette à caution.

Mme l'Echevin Gol-Lescot n'est pas opposée a priori à l'idée de nommer une personne de référence pour tout ce qui concerne l'alimentation dans la commune, mais elle souligne que l'agent qui serait choisi pour exercer cette fonction devrait être en mesure de passer tous les jours dans l'ensemble des cuisines pour en assurer la supervision.

La difficulté de toute politique en ce domaine réside dans le fait qu'il faut trouver des produits de qualité qui soient financièrement abordables et développer le goût des enfants en les initiant à de nouvelles saveurs.

Mme Fremault, soucieuse de l'équilibre budgétaire, souhaite en général éviter une augmentation excessive des effectifs du personnel. Néanmoins, vu l'importance de l'enjeu et l'ensemble des échevinats concernés, elle estime que la nomination d'une personne de référence pour la qualité de l'alimentation serait une mesure particulièrement pertinente.